

Procédure de qualification

Cuisinières et Cuisiniers CFC

2026

Guide de la journée pratique

Ce document vous permettra de retrouver toutes les informations relatives à votre
journée d'examen pratique



Hotel & Gastro formation
by

GastroVaud
Hôtellerie Romande

Table des matières

Table des matières	2
Comment procéder pour l'élaboration de votre corbeille	3
Liste des mets imposés	4
Directives pour la friandise	5
Evaluation de la corbeille de marchandises et des mets imposés	6
Indicateurs « Charge de travail » pour les mets de la corbeille	7
Liste de mise en place de base	8
Corbeille N°1	9
Corbeille N°2	10
Corbeille N°3	11
Corbeille N°4	12
Planification (matin)	13
Planification (après-midi)	14

Comment procéder pour votre corbeille ?

- Lire correctement le devoir de la corbeille.
- Créer les recettes selon les ingrédients proposés et imposés.
- Elaborer votre dossier **en un exemplaire** comprenant :
 - Une page de garde avec votre nom et prénom
 - Eventuellement un sommaire
 - Numéro de la corbeille avec les intitulés exacts des trois mets
 - **Les quatre bons de commande pour les corbeilles de marchandises doivent faire partie d'un document séparé, non attaché et sans fourre plastique et avec vos noms.**
 - Cocher les ingrédients désirés sur la feuille de l'économat de base
 - Les recettes des mets que vous allez exécuter
 - La recette de la friandise
 - La (pré)planification de travail
 - Autres idées (tels que photos, schémas, liste de matériel etc..)

Le dossier doit être remis le jour de cours à l'EPM au passage du doyen en classe du lundi 23 mars au vendredi 27 mars 2026.

Si celui-ci n'a pas été rendu le jour de cours, vous devrez l'apporter en main propre, contre signature, chez Hotel & Gastro formation Vaud à Pully, le lieu des cours interentreprises du lundi 30 mars au mardi 31 mars 2026 à 16h.00.

HGF-VAUD

F. Boulard Chef expert

Av. Général-Guisan 42 A

1009 Pully

Quelques indications récapitulatives :

Est considéré comme hors-d'œuvre froid, un hors d'œuvre composé uniquement d'éléments froids.

Les corbeilles doivent être signées par le formateur en entreprise.

Le potage froid corbeille n°3 doit avoir une cuisson.

Le poisson ainsi que sa garniture doivent être servis chauds, la sauce peut être froide.

Les quantités doivent être adaptées pour un menu de cinq services. (4 personnes)

Deux assiettes seront dressées pour tous les services. Les deux autres portions seront dressées sur un plat de service.

Les produits **imposés (en jaune)** doivent obligatoirement être travaillés et non être utilisés comme garniture simple.

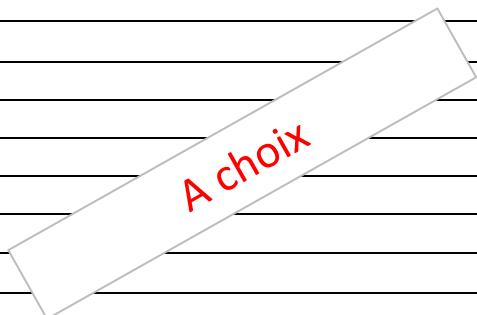
Seuls les produits commandés sur la feuille intitulée « Bon de commande » seront distribués et selon les quantités indiquées.

Les quatre corbeilles font parties intégrantes de la procédure de qualification en partie écrite et pratique.

Les recettes des plats imposés ne seront pas imprimées, vous devez donc venir avec votre Pauli-recette, ou vous pouvez photocopier ou écrire celles-ci. Tous les moyens électroniques sont interdits.

Les recettes des cours interentreprises sont sur le site <http://www.hgfvaud.ch>

Liste des mets imposés 2026

Viandes	Légumes
Poulet rôti (<i>jus au romarin servi à part</i>)	Aubergine grillée
Osso buco cremolata	Aubergine sautée à l'œuf
Entrecôte double grillée, sauce béarnaise (<i>servie saignante</i>)	Carottes glacées
Escalope viennoise	Carottes Vichy
Fricassée d'agneau au curry	Colrave glacé
Poularde au vin rouge	Chou rouge braisé
Saltimbocca alla romana	Chou-fleur gratiné
Carré d'agneau rôti au thym	Courgettes grillées
Ragoût de veau aux légumes	Tranches de courgettes panées et sautées
Steak de porc sauté, sauce crème au paprika	Poireau étuvé
Quasi d'agneau sauté au jus de moutarde	Endive braisée sous vide (<i>finition à votre guise</i>)
Bœuf braisé bourguignonne	Epinards étuvés
	Fenouil braisé
	Côtes de bette à la crème
	Flan de carottes
	Haricots verts étuvés
	Fenouil sauté en croûte de sésame
	Laitue braisée aux légumes
	Poireau gratiné
	Asperges milanaise
	Artichaut sous vide (<i>finition à votre guise</i>)
	Ratatouille
	Tomate provençale
Farineux	Entremets
Gnocchi de pommes de terre	Poire pochée au vin rouge, glace vanille
Gnocchi romaine	Biscuit roulé au citron
Nouilles fraîches	Crème bavaroise vanille, sauce fraises
Polenta Bramata	Crème renversée au caramel
Pommes allumettes	Eclair mocca
Pommes croquettes	Soufflé glacé au Grand Marnier
Pommes rissolées	Mousse aux framboises
Pommes château	Mousse glacée à la mangue
Risotto	Mousse au chocolat
Pommes galette	Sorbet abricots
Spaetzli frisette	Tarte aux pommes
Riz pilaf	Tartelette aux fraises
Petits fours	
 A choix	

Friandise

Confectionner une friandise de votre choix pour 4 personnes (250 grammes de pâte maximum)

La recette est libre et n'est pas obligatoirement tirée du Pauli-recette

La recette est à insérer dans votre dossier.

Utiliser uniquement les ingrédients ci-dessous :

- **Produits laitiers**

Lait UHT
Crème 35 %
Beurre
Œufs frais
Blancs - Jaunes- Entiers pasteurisés

- **Primeurs**

Citrons
Oranges

- **Economat et produits secs**

Sucre
Sucre glace
Sucre vanillé
Glucose
Miel
Fondant
Pâte d'amande
Farine
Sel
Fleur de sel
Amandes entières – effilées - moulues
Amandes blanches moulues
Noisettes entières - moulues
Noix de coco râpée
Noix de Grenoble
Noix de Pécan
Pistaches
Maïzena
Poudre à lever
Couverture chocolat
Poudre de cacao
Vanille
Cannelle
Divers fruits secs
Confiture de framboises
Amaretto
Grand Marnier

Procédure de qualification “travaux pratiques”

Evaluation de la corbeille de marchandises / Evaluation des mets imposés

Libre : Mets de la corbeille de marchandises

Mets de la corbeille :

1^{er} plat : Hors-d'œuvre

2^e plat : Potage avec critères

3^e plat : Mets à base de poisson avec une sauce correspondante et un accompagnement

Corbeille de marchandises N°1

1 ^{er} plat	Hors-d'œuvre froid (Tous les ingrédients doivent être froids)
2 ^e plat	Potage crème avec une garniture
3 ^e plat	Poisson (technique chaleur humide) avec une sauce correspondante et l'accompagnement

Corbeille de marchandises N°2

1 ^{er} plat	Hors-d'œuvre froid (Tous les ingrédients doivent être froids)
2 ^e plat	Consommé ou essence avec une garniture
3 ^e plat	Poisson (technique chaleur sèche) avec une sauce correspondante, et l'accompagnement

Corbeille de marchandise N°3

1 ^{er} plat	Hors-d'œuvre froid (Tous les ingrédients doivent être froids)
2 ^e plat	Potage froid avec cuisson avec une garniture
3 ^e plat	Poisson (technique chaleur sèche) avec une sauce correspondante, féculent

Corbeille de marchandises N°4

1 ^{er} plat	Hors-d'œuvre froid (Tous les ingrédients doivent être froids)
2 ^e plat	Potage à base de céréales ou légumineuses avec une garniture
3 ^e plat	Poisson (technique chaleur humide) avec une sauce correspondante, féculent

Imposé : Mets imposés

Imposé :

4^e plat : Plat principal :

Viande de boucherie / volaille

Un féculent

Deux légumes, deux méthodes de cuisson différentes

5^e plat : Entremets ou dessert

Friandise à choix

Les mets imposés sont choisis par la commission des examens du canton de Vaud

Les candidats-es seront informé-e-s des mets imposés possibles en temps utile pour qu'ils puissent les préparer correctement (canton d'examen).

Le jour de l'examen, la suite de mets imposé est remise aux candidat-e-s lors de l'entretien spécialisé de

90 minutes. **Mais les recettes écrites ne sont pas données aux candidats(es)**

Les recettes sont tirées du Livre de recettes, de l'actuel Pauli. Les recettes de l'entreprise formatrice peuvent aussi être utilisées ainsi que celles des CIE. Mais, il est impératif, que les méthodes de cuisson et les caractéristiques de chaque mets soient respectées.

Les mets de la corbeille de marchandises et les mets imposés sont à réaliser pour **quatre personnes**.

Vous devez rédiger une recette pour chaque mets de la corbeille de marchandises. Veuillez suivre les directives de la fiche de recette/planification du dossier des cours interentreprises.

Chaque bon de commande aux corbeilles (N°1, N°2, N°3, N°4) est à remplir impérativement.

Aucune autre feuille, listes ou ingrédients ne sont admis.

Les candidats-es doivent remettre chaque **bon de commande** (fiche relative aux corbeilles N°1, N°2, N°3, N°4) et les fiches de recettes/planification correspondantes **en un exemplaire** pour la date prévue à l'EPM

Liste des indicateurs relatifs à l'aspect « Charge de travail » pour les mets de la corbeille 2025

	Charge de travail minime	Charge de travail moyenne	Charge de travail importante
Corbeille 1 à 4	- Salade en tant qu'ingrédient principal et - un ingrédient secondaire (les croutons, les lardons et éléments similaires ne sont pas considérés comme ingrédient secondaire)	- VIANDE, volaille ou aliment végétarien en tant qu'ingrédient principal et - p. ex. une salade ou des légumes par ingrédient secondaire et - un élément croustillant et - une sauce adaptée	- VIANDE, volaille ou aliment végétarien en tant qu'ingrédient principal et - p. ex. une salade ou des légumes par ingrédient secondaire et - un élément croustillant et - une sauce adaptée
Hors d'œuvre froid			
Corbeille 1 à 4	- Les exigences sont satisfaites dans une moindre mesure. <i>Par exemple :</i> - Un potage doit être préparé avec une garniture ou un accompagnement. - Les « herbes hachées » ne sont pas considérées comme une garniture ou un accompagnement.	- Les exigences sont satisfaites et - en plus de la garniture ou de l'accompagnement, un deuxième ingrédient est préparé et présenté.	- Les exigences sont satisfaites et - en plus de la garniture ou de l'accompagnement, un deuxième ingrédient est préparé et présenté et - l'un de ces deux éléments est farci ou composé d'une garniture cuite.
Poisson	- Le mets de poisson demandé avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé et l'accompagnement	- Le mets de poisson demandé avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé aussi bien que l'accompagnement et un légume	- Le mets de poisson demandé avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé aussi bien que l'accompagnement et au moins deux légumes utilisés (pas deux modes de cuisson) et - une garniture (bouquet d'herbes aromatiques et herbes hachées ne sont pas considérées comme garniture)
Glossaire :	<p>Ingrediénts principaux : Par ingrédient principal est entendu l'élément qui est nommé en premier dans le mets. (Par exemple : <u>Terme de caille</u> avec <u>salade de légumes tiède</u>)</p> <p>Ingrediénts secondaires : Par ingrédient secondaire est entendu l'élément qui est nommé en deuxième dans le mets. (Par exemple : <u>Terme de caille</u> avec <u>salade de légumes tiède</u>)</p> <p>Ingrediénts supplémentaires : Par ingrédient supplémentaire (garniture) est entendu une garniture qui valorise les aspects esthétiques et gustatifs du mets. (Par exemple : <u>Terme de caille</u> avec <u>salade de légumes tièdes et kumquats confits</u>)</p>		

Liste de mise en place de base pour la procédure de qualification

Valable pour toutes les corbeilles

Vous disposerez des denrées alimentaires suivantes pendant toute la partie pratique de la procédure de qualification.

Ingrédients Catégories	Denrées alimentaires	Ingrédients Catégories	Denrées alimentaires
Produits laitiers	Beurre de cuisine	Epices	Baies de genièvre
	Crème acidulée		Bâton de cannelle
	Crème entière (35 %, UHT)		Câpres
	Fromage extra-dur (râpé)		Citronnelle
	Lait pasteurisé ou UHT		Clous de girofle
	Yoghourt (nature)		Raifort
			Cumin
			Curry moulu
			Gingembre (frais)
			Gousse de vanille
Produits à base d'œufs	Blanc d'œuf pasteurisé	Sel / condiments	Noix de muscade
	Jaune d'œuf pasteurisé		Paprika (doux)
	Œufs entiers (frais)		Pâte de curry (rouge)
	Œufs frais		Piment (frais)
Produits céréaliers	Amidon de maïs		Poivre en grain (blanc et noir)
	Farine fleur		Safran en poudre
	Fin finot de blé dur		Pistils de safran
Sucre / édulcorant / miel	Miel		Anis étoilé (badiane)
	Sirop d'érable		Wasabi
	Sucre cristallisé		
	Sucre de canne brut		
	Sucre glace		
Huile / vinaigre	Huile de colza	Fruits à coques / Graines	Concentré de tomates
	Huile de noix		Fleur de sel
	Huile de sésame		Ketchup
	Huile d'olive		Lait de coco
	Huile de tournesol		Moutarde en grains à l'ancienne
	Vinaigre balsamique (classique et réduit)		Moutarde (mi-forte)
	Vinaigre de framboise		Sauce soja
	Vinaigre de pomme		Sauce Worcestershire
	Vinaigre de vin rouge et blanc		Sel de cuisine
	Vinaigre de Xérès		Tabasco
Herbes (fraîches)	Aneth	Jus de fruits / produits alcoolisés	Amandes (effilées, moulues)
	Basilic		Graines de courge
	Cerfeuil		Graines de sésame (blanches)
	Ciboulette		Noisettes (entières, moulues)
	Coriandre		Noix (cerneaux)
	Estragon		Noix de coco (râpée)
	Laurier (sec)		Pignons de pin
	Menthe poivrée		Cacahuètes
	Persil (frisé)		Bière
	Persil (plat)		Brandy ou Cognac
	Romarin		Grand Marnier
	Sauge		Madère
Aromates pour les préparations (non préparés)	Thym		Noilly Prat
	Origan		Pernod
			Porto (rouge, blanc)
			Sherry
			Vin de cuisine (rouge, blanc)
Pâtes	Ail, échalotes, oignons	Produits convenience	Bouillon
	Carottes, céleri-rave, poireaux (verts)		Fond de poisson
	Citrons, citrons verts, oranges		Fond de volaille (blanc)
Divers	ne doivent pas être utilisés en tant qu'ingrédients principaux		Fond de légumes
	Feuilles de rouleaux de printemps		Fonds de veau (brun et blanc)
			Roux (blanc, brun)
Divers	Agar Agar		Gelée en poudre
	Anchois		Poudre à lever
			Levure

Nom :

Prénom :

Poste de travail : Date :

Bon de commande

N°1 Corbeille de marchandises 2026

pour la procédure de qualification pratique

Devoirs

Avec les ingrédients suivants, vous devez créer un menu pour 4 personnes. Sans répétition des ingrédients principaux, vous préparez les 3 premiers mets d'un menu à 5 services (les quantités seront adaptées en conséquence).

La liste des indicateurs doit être prise en compte.

Denrées alimentaires / produits imposés : indiqués en jaune

Les denrées alimentaires doivent être utilisées comme éléments principaux et non comme garniture.



1^{er} plat	Hors d'œuvre froid (ingrédients principaux) (combiné avec un ingrédient secondaire)
2^e plat	Potage crème avec une garniture ou un accompagnement
3^e plat	Poisson * (technique de chaleur humide) avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé et l'accompagnement

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Poissons, crustacés, coquillages et mollusques	Truite *		1 pièce d'env. 400 g Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués.
	Cœur de filet de saumon sans peau		env. 200 g Doit être utilisé pour le mets à base de poisson. Préparation à choix.
Volaille	Magret de canard		max. 1 pièce, avec peau (à la graisse)
Sous-produits de boucherie	Ris de veau		max. 200 g, trempés
Produits caramés	Chorizo		
	Chair à saucisse de veau		max. 200 g
	Lard à griller		fumé
	Viande séchée		boeuf
Lait / Produit laitier	Fromage bleu *		max. 50 g
	Fromage frais de chèvre *		nature, max. 100 g
Champlignons	Pleurotes		fraîches
	Trompettes des morts		séchées
Pommes de terre	Pommes de terre		fermies / type A
	Pommes de terre		farineuses / type C
	Pommes de terre		violettes
Céréales	Epeautre		
	Fregola sarda		
	Riz rouge		camargue sauvage
	Semoule de maïs gros grains		bramata
Légumineuses et pousses	Haricots noirs		séchés
	Lentilles vertes		séchées
	Pois chiches		séchés
Fruits et produits à base de fruits	Avocats		
	Canneberges		séchées
	Pommes		acidulées
	Pruneaux		séchés

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Légumes	Artichauts		grand, frais
	Aubergines		
	Betteraves rouges		crues
	Brocoli		
	Concombre		
	Courgettes		vertes
	Cresson de fontaine		
	Fenouil		
	Carottes		jaunes
	Carottes		oranges
	Laitue romaine mini		
	Oignons de printemps		
	Poivrons		jaunes
	Poivrons		rouges
	Radis		blancs
Divers	Tomates		rouges, rondes
	Tomates Cherry		rouges
	Olives		noires, dénoyautées
	Tomates		séchées

Catégorie légumineuses les dispositions suivantes s'appliquent pour toutes les corbeilles : Quantité commandée = poids net, mais sont livrés trempés. Ce formulaire doit être utilisé pour commander les marchandises, et ne peut pas être complété avec d'autres denrées alimentaires.

Bon de commande

N°2

Corbeille de marchandises 2026

pour la procédure de qualification pratique

Devoirs

Avec les ingrédients suivants, vous devez créer un menu pour 4 personnes. Sans répétition des ingrédients principaux, vous préparez les 3 premiers mets d'un menu à 5 services (les quantités seront adaptées en conséquence).

La liste des indicateurs doit être prise en compte.

Denrées alimentaires / produits imposés : indiqués en jaune

Les denrées alimentaires doivent être utilisées comme éléments principaux et non comme garniture.



1^{er} plat	Hors d'œuvre froid (ingrédients principaux) (combiné avec un ingrédient secondaire)
2^e plat	Consommé ou essence avec une garniture ou un accompagnement
3^e plat	Poisson * (technique de chaleur sèche) avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé et l'accompagnement

Ingrediénts par catégorie	Denrées alimentaires	q/dl/ pièce	Autres informations
Poissons, crustacés, coquillages et mollusques	Omble *		1 pièce d'env. 400 g Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués.
	Filet de sandre royale avec peau		env. 200 g Doit être utilisé pour le mets à base de poisson. Préparation à chotx.
Volaille	Magret de canard		max. 1 pièce, avec peau (à la graisse)
Viandes et sous-produits de boucherie	Ris de veau Viande à clarification de boeuf		max. 200 g, trempés ca. 200 g / 8 mm
Produits caramés	Chorizo		
	Chair à saucisse de veau		max. 200 g
	Lard à griller		fumé
	Viande séchée		boeuf
Lait / Produit laitier	Fromage bleu *		max. 50 g
	Fromage frais de chèvre *		nature, max. 100 g
	* selon l'offre		
Champignons	Pleurotes		fraîches
	Trompettes des morts		séchées
Pommes de terre	Pommes de terre		fermées / type A
	Pommes de terre		farineuses / type C
	Pommes de terre		violettes
Céréales	Epeautre		
	Fregola sarda		
	Riz rouge		camargue sauvage
	Semoule de maïs gros grains		bramata
Légumineuses et pousses	Haricots noirs		séchés
	Lentilles vertes		séchées
	Pois chiches		séchées
Fruits et produits à base de fruits	Avocats		
	Canneberges		séchées
	Pommes		acidulées
	Pruneaux		séchés

Ingrediénts par catégorie	Denrées alimentaires	q/dl/ pièce	Autres informations
Légumes	Artichauts		grand, frais
	Aubergines		
	Betteraves rouges		crues
	Brocoli		
	Chou rouge		
	Concombre		
	Courgettes		vertes
	Cresson de fontaine		max. 50 g
	Fenouil		
	Carottes		jaunes
	Carottes		oranges
	Laitue romaine mini		
	Oignons de printemps		
	Poivrons		jaunes
	Poivrons		rouges
Divers	Radis		blancs
	Tomates		rouges, rondes
	Tomates Cherry		rouges
	Olives		noires, dénoyautées
	Tomates		séchées

Catégorie légumineuses les dispositions suivantes s'appliquent pour toutes les corbeilles : Quantité commandée = poids net, mais sont livrés trempés. Ce formulaire doit être utilisé pour commander les marchandises, et ne peut pas être complété avec d'autres denrées alimentaires.

Bon de commande

N°3 Corbeille de marchandises 2026

pour la procédure de qualification pratique

Devoirs

Avec les ingrédients suivants, vous devez créer un menu pour 4 personnes. Sans répétition des ingrédients principaux, vous préparez les 3 premiers mets d'un menu à 5 services (les quantités seront adaptées en conséquence).

La liste des indicateurs doit être prise en compte.

Denrées alimentaires / produits imposés : indiqués en jaune

Les denrées alimentaires doivent être utilisées comme éléments principaux et non comme garniture.



1^{er} plat	Hors d'œuvre froid (ingrédients principaux) (combiné avec un ingrédient secondaire)
2^e plat	Potage froid avec une garniture ou un accompagnement
3^e plat	Poisson * (technique de chaleur sèche) avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé et l'accompagnement

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Poissons, crustacés, coquillages et mollusques	Truite *		1 pièce d'env. 400 g Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués.
	Cœur de filet de saumon sans peau		env. 200 g Doit être utilisé pour le mets à base de poisson. Préparation à choix.
Volaille	Magret de canard		max. 1 pièce, avec peau (à la graisse)
Sous-produits de boucherie	Ris de veau		max. 200 g, trempés
Produits cárnes	Chorizo		
	Chair à saucisse de veau	max. 200 g	
	Lard à griller	fumé	
Lait / Produit laitier	Viande séchée	boeuf	
	Fromage bleu *	max. 50 g	
	Fromage frais de chèvre *	nature, max. 100 g	
	* selon l'offre		
Champignons	Pleurotes	fraîches	
	Trompettes des morts	séchées	
Pommes de terre	Pommes de terre	fermes / type A	
	Pommes de terre	farineuses / type C	
	Pommes de terre	violettes	
Céréales	Epeautre		
	Fregola sarda		
	Riz rouge	camargue sauvage	
	Semoule de maïs gros grains	bramata	
Légumineuses et pousses	Haricots noirs	séchés	
	Lentilles vertes	séchées	
	Pois chiches	séchés	
Fruits et produits à base de fruits	Avocats		
	Canneberges	séchées	
	Pommes	acidulées	
	Pruneaux	séchés	

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Légumes	Artichauts		grand, frais
	Aubergines		
	Betteraves rouges		crues
	Brocoli		
	Chou rouge		
	Concombre		
	Courgettes		vertes
	Cresson de fontaine		max. 50 g
	Fenouil		
	Carottes		jaunes
	Carottes		oranges
	Laitue romaine mini		
	Oignons de printemps		
	Poivrons		jaunes
	Poivrons		rouges
Divers	Radis		blancs
	Tomates		rouges, rondes
	Tomates Cherry		rouges
	Olives		noires, dénoyautées
	Tomates		séchées

Catégorie légumineuses les dispositions suivantes s'appliquent pour toutes les corbeilles : Quantité commandée = poids net, mais sont livrés trempés. Ce formulaire doit être utilisé pour commander les marchandises, et ne peut pas être complété avec d'autres denrées alimentaires.

Bon de commande

N°4 Corbeille de marchandises 2026

pour la procédure de qualification pratique

Devoirs

Avec les ingrédients suivants, vous devez créer un menu pour 4 personnes. Sans répétition des ingrédients principaux, vous préparez les 3 premiers mets d'un menu à 5 services (les quantités seront adaptées en conséquence).

La liste des indicateurs doit être prise en compte.

Denrées alimentaires / produits imposés : indiqués en jaune

Les denrées alimentaires doivent être utilisées comme éléments principaux et non comme garniture.

1^{er} plat	Hors d'œuvre froid (ingrédients principaux) (combiné avec un ingrédient secondaire)
2^e plat	Potage à base de céréales ou de légumineuses avec une garniture ou un accompagnement
3^e plat	Poisson * (technique de chaleur humide) avec une sauce correspondante, un espuma ou un beurre composé et l'accompagnement

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Poissons, crustacés, coquillages et mollusques	Omble *		1 pièce d'env. 400 g Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués.
	Filet de sandre royale avec peau		env. 200 g Doit être utilisé pour le mets à base de poisson. Préparation à choix.
Volaille	Magret de canard		max. 1 pièce, avec peau (à la graisse)
Sous-produits de boucherie	Ris de veau		max. 200 g, trempés
Produits caramés	Chorizo		
	Char à saucisse de veau		max. 200 g
	Lard à griller		fumé
	Viande séchée		boeuf
Lait / Produit laitier	Fromage bleu *		max. 50 g
	Fromage frais de chèvre *		nature, max. 100 g
	* selon l'offre		
Champignons	Pleurotes		fraîches
	Trompettes des morts		séchées
Pommes de terre	Pommes de terre		fermées / type A
	Pommes de terre		farineuses / type C
	Pommes de terre		violettes
Céréales	Epeautre		
	Fregola sarda		
	Riz rouge		camargue sauvage
	Semoule de maïs gros grains		bramata
Légumineuses et pousses	Haricots noirs		séchés
	Lentilles vertes		séchées
	Pois chiches		séchées
Fruits et produits à base de fruits	Avocats		
	Canneberges		séchées
	Pommes		acidulées
	Pruneaux		séchés

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Légumes	Artichauts		grand, frais
	Aubergines		
	Betteraves rouges		crues
	Brocoli		
	Chou rouge		
	Concombre		
	Courgettes		vertes
	Cresson de fontaine		max. 50 g
	Fenouil		
	Carottes		jaunes
	Carottes		oranges
	Laitue romaine mini		
	Oignons de printemps		
	Poivrons		jaunes
	Poivrons		rouges
Divers	Radis		blancs
	Tomates		rouges, rondes
	Tomates Cherry		rouges
	Olives		noires, dénoyautées
	Tomates		séchées

Catégorie légumineuses les dispositions suivantes s'appliquent pour toutes les corbeilles : Quantité commandée = poids net, mais sont livrés trempés. Ce formulaire doit être utilisé pour commander les marchandises, et ne peut pas être complété avec d'autres denrées alimentaires.

Planification du travail

Procédure de qualification Cuisinier avec CFC

Candidat ---e

Planification du travail